



Lappenpickert mit saurer Sahne

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ostwestfalens deftige Antwort auf den Eierpfannkuchen

Zutaten

- 1 kg geschälte Kartoffeln, gerieben
- 6 ganze Eier
- 125 g saure Sahne
- 175 g Mehl, gesiebt
- 1 EL Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- ½ TL weißer Pfeffer
- Etwas Speckschwarte, etwas Schweineschmalz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffeln über einem Küchensieb feine reiben und ablaufen lassen, ev. etwas drücken.

Schritt2

Zunächst das Mehl darüber sieben und mit der sauren Sahne einrühren. Nach und nach die Eier unter die Masse geben, salzen und pfeffern.

Schritt3

Eine Stielpfanne mit der Speckschwarte austreichen, (Wegen des Rauchgeschmacks) noch etwas Schmalz dazu geben.

Schritt4

Erhitzen und den Kartoffelteig etwa 2 cm hoch hineingeben, glatt streichen.

Schritt5

Bei mittlerer Hitze etwa 6 - 8 min. auf jeder Seite goldbraun backen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Heraus nehmen, heiß in Tortenstücke schneiden und mit Rübenkraut oder Konfitüre sofort servieren.

Rezeptart: Westfälische Rezepte **Tags:** bodenständig, herzhaft, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lappenpickert-mit-saurer-sahne/>